

BITARTRATE DE POTASSIUM (CRÈME DE TARTRE)

Tartrate acide de potassium très fin pour la détartarisation des vins.

Additif alimentaire E336

DESCRIPTION

Bitartrate de potassium (tartrate acide de potassium, crème de tartre, tartrate monopotassique).

Aspect : poudre blanche cristalline ou granulés, bitartrate de potassium pur, exempt de substances étrangères.

COMPOSITION

Bitartrate de potassium

EMPLOI

Le **bitartrate de potassium** est utilisé comme cristallisant pour favoriser la stabilisation tartrique du vin.

MODE D'EMPLOI

Disperser dans la masse à traiter avant sa réfrigération.

DOSES D'EMPLOI

De 20 à 40 g/hl en fonction des caractéristiques du vin et des conditions de réfrigération utilisées.

CONDITIONNEMENTS

Conditionnements de 25 kg.

CONSERVATION

Emballage fermé : conserver dans un endroit frais (température inférieure à 25°C), sec, ventilé et exempt d'odeurs.

Le produit conserve intactes ses caractéristiques pendant au moins 24 mois à compter de la date de production.

Emballage ouvert : le refermer soigneusement et le conserver dans un endroit frais (température inférieure à 15°C), sec et ventilé. Utiliser le produit rapidement.

DANGÉROSITÉ

Ce produit doit être stocké, manipulé et utilisé conformément aux bonnes pratiques d'hygiène industrielle et en conformité avec la législation en vigueur. Produit à usage alimentaire et œnologique, à usage exclusivement professionnel.